GW71B

Konwekcyjno-parowa

Instrukcja obsługi i zasady przygotowywania potraw

wyobraź sobie możliwości

Dziękujemy za zakup produktu firmy Samsung.
Zarejestruj swoje urządzenie na stronie

www.samsung.com/register

CE

Dane dotyczące gotowania i pieczenia są wyłącznie informacyjne. Produkt jest przeznaczony do użytku w domu W przypadku używania urządzenia poza domem, np. w zastosowaniach przemysłowych, przy cateringu lub handlu, gwarancja przestaje obowiązywać.

Planet First 100% Recycled Paper

Niniejsza instrukcja została wydrukowana w całości na papierze makulaturowym.

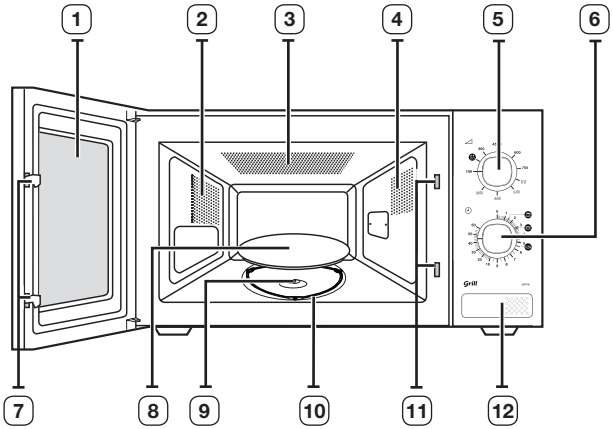
SAMSUNG

POLSKI

SPIS TREŚCI

Piekarnik 2
Akcesoria 3
Panel sterowania 3
Jak korzystać z instrukcji obsługi 4
Zasady bezpieczeństwa 4
Instalowanie kuchenki mikrofalowej....11
Co robić w przypadku wystąpienia problemu lub wątpliwości 11
Gotowanie/Podgrzewanie....12
Zatrzymywanie pracy kuchenki 12
Poziomy mocy....12
Dostosowywanie czasu pracy....12
Ręczne rozmrażanie żywności 13
Korzystanie z funkcji szybkiego podgrzewania/gotowania....13
Ustawienia szybkiego podgrzewania/gotowania 13
Wybór akcesoriów....13
Grillowanie....14
Tryb kombinowany mikrofal i grilla....14
Lista naczyń i przyborów kuchennych....15
Zasady przygotowywania potraw 16
Czyszczenie kuchenki mikrofalowej 23
Parametry techniczne....24

PIEKARNIK

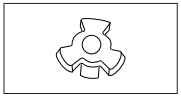


1. DRZWICZKI
2. OTWORY WENTYLACYJNE
3. GRILL
4. OŚWIETLENIE
5. POKRĘTŁO REGULACJI MOCY GOTOWANIA
6. POKRĘTŁO MINUTNIKA
7. ZATRZASKI DRZWICZEK
8. TACA OBROTOWA
9. ŁĄCZNIK
10. PIERŚCIEŃ OBROTOWY
11. OTWORY BLOKADY BEZPIECZEŃSTWA
12. PRZYCISK OTWIERANIA DRZWICZEK

AKCESORIA

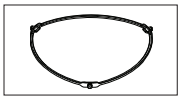
W zależności od modelu kuchenki mikrofalowej dostarczane są różne akcesoria, których można używać na różne sposoby:

1. **Łącznik** - umieszczany fabrycznie na wale silnika znajdującego się w podstawie kuchenki.



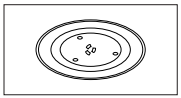
Przeznaczenie: Łącznik powoduje obracanie się tacy.

2. **Pierścień obrotowy** - umieszczany na środku kuchenki.



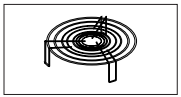
Przeznaczenie: Pierścień obrotowy podtrzymuje tacę.

3. **Taca obrotowa** - umieszczana na pierścieniu obrotowym, środkowa część jest umieszczana na łączniku.



Przeznaczenie: Taca obrotowa stanowi podstawową powierzchnię do gotowania i może być łatwo wyjmowana w celu wyczyszczenia.

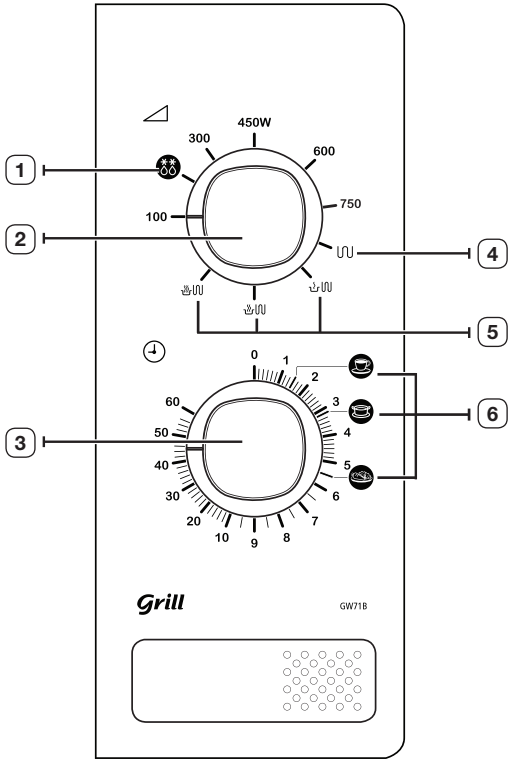
4. **Druciana podstawka** - umieszczana na tacy obrotowej.



Przeznaczenie: Druciana podstawka może być używany do grillowania oraz gotowania w trybie kombinowanym.

NIE WOLNO używać kuchenki mikrofalowej bez pierścienia obrotowego i tacy.

PANEL STEROWANIA



1. ROZMRAŻANIE
2. POKRĘTŁO REGULACJI MOCY GOTOWANIA
3. POKRĘTŁO MINUTNIKA
4. GRILL
5. TRYB KOMBINOWANY
6. SZYBKIE PODGRZEWANIE

JAK KORZYSTAĆ Z INSTRUKCJI OBSŁUGI

Gratulujemy zakupu kuchenki mikrofalowej firmy SAMSUNG. Instrukcja obsługi zawiera wiele cennych informacji na temat gotowania przy użyciu kuchenki mikrofalowej, które dotyczą:

- zasad bezpieczeństwa
- właściwych akcesoriów i przyborów kuchennych,
- pomocnych wskazówek dotyczących przygotowywania potraw.

Wewnątrz okładki znajduje się skrócona instrukcja obsługi opisująca cztery podstawowe czynności związane z obsługą kuchenki:

- Gotowanie
- Szybkie rozmrażanie jedzenia
- Grillowanie
- Wydłużanie czasu gotowania

Ilustracje kuchenki oraz panelu sterowania zamieszczono na początku instrukcji, tak aby można było łatwo znaleźć informacje o przyciskach kuchenki.

ZASADY BEZPIECZEŃSTWA

- Przed rozpoczęciem korzystania z urządzenia należy dokładnie zapoznać się z niniejszą instrukcją. Instrukcję należy zachować do późniejszego wglądu.
- Urządzenie należy używać zgodnie z przeznaczeniem i stosując się do instrukcji. Osoby o ograniczonej sprawności fizycznej, sensorycznej lub umysłowej, bądź o niedostatecznym doświadczeniu i wiedzy (np. dzieci) nie powinny korzystać z urządzenia bez nadzoru lub przeszkolenia w zakresie obsługi przez inną osobę odpowiedzialną za ich bezpieczeństwo. Ostrzeżenia, przestrogi i ważne instrukcje dotyczące bezpieczeństwa umieszczone w tej instrukcji nie obejmują wszystkich warunków i sytuacji, z którymi może zetknąć się użytkownik. Podczas instalacji, konserwacji i obsługi urządzenia należy zachować szczególną ostrożność i zdrowy rozsądek.
- Ponieważ niniejsze instrukcje obsługi dotyczą wielu modeli, cechy zakupionej kuchenki mikrofalowej mogą nieznacznie różnić się od opisanych w instrukcji i część może jej nie dotyczyć. W przypadku pytań lub wątpliwości, należy skontaktować się z najbliższym serwisem albo uzyskać pomoc i informacje na stronie www.samsung.com.

Ważne symbole ostrzegawcze.

W instrukcji obsługi stosowane są następujące symbole:

⚠ OSTRZEŻENIE	Zagrożenia lub niebezpieczne czynności, które mogą prowadzić do **poważnego kalectwa lub śmierci**.
⚠ PRZESTROGA	Zagrożenia lub niebezpieczne czynności, które mogą prowadzić do **drobnych obrażeń lub uszkodzenia mienia**.
PRZESTROGA	Aby zmniejszyć ryzyko pożaru, eksplozji, porażenia prądem lub obrażenia ciała, w trakcie korzystania z kuchenki mikrofalowej należy przedsięwziąć następujące podstawowe środki ostrożności.

	NIE próbować.
	NIE rozmontowywać.
	NIE dotykać.
	Postępować zgodnie z instrukcjami.
	Odłączyć wtyczkę zasilania z gniazda sieci.
	Upewnić się, czy urządzenie jest uziemione, aby zapobiec porażeniu prądem.
	Skontaktować się z centrum serwisowym.
	Uwaga
	Ważne

OSTRZEŻENIE Ważne ostrzeżenia dotyczące instalacji

Instalacja urządzenia musi zostać przeprowadzona przez wykwalifikowanych pracowników serwisu, odpowiednio przeszkolonych przez producenta. Patrz rozdział „Instalowanie kuchenki mikrofalowej".

Podłącz przewód zasilający do właściwego gniazdka ściennego, które będzie używane tylko do zasilania tego urządzenia. Zdecydowanie wciśnij wtyczkę do gniazdka ściennego. Oprócz tego, nie należy korzystać z przedłużacza.

- Niedostosowanie się do tych zasad, dzielenie gniazdka ściennego z innymi urządzeniami poprzez listwę lub wykorzystanie przedłużacza może spowodować porażenie prądem elektrycznym lub pożar.
- Nie należy korzystać z transformatora. Grozi to porażeniem prądem elektrycznym lub pożarem.

Instalacja urządzenia musi zostać przeprowadzona przez wykwalifikowanego technika lub pracowników serwisu.

- W przeciwnym wypadku może dojść do porażenia prądem, pożaru, wybuchu, problemów z urządzeniem lub obrażeń ciała.

Kuchenka mikrofalowa została zaprojektowana jedynie z myślą o pracy na blacie. Nie należy umieszczać jej na półkach.

Nie wolno instalować urządzenia w pobliżu grzałki lub materiałów łatwopalnych. Nie wolno instalować urządzenia w wilgotnym, tłustym lub zakurzonym miejscu, ani tam, gdzie urządzenie byłoby narażone na bezpośrednie działanie promieni słonecznych bądź wody (deszcz). Nie wolno instalować urządzenia w miejscu, gdzie istnieje ryzyko wycieku gazu.

- Może to spowodować porażenie prądem lub pożar.

Urządzenie nie jest przeznaczone do instalacji w pojazdach drogowych, przyczepach itp.

Urządzenie wymaga właściwego uziemienia. Nie zapewniają go rury gazowe, plastikowe rury wodociągowe, ani linie telefoniczne.

- Stosowanie takich rozwiązań może doprowadzić do porażenia prądem elektrycznym, pożaru, wybuchu, problemów z urządzeniem lub obrażeń ciała.
- Nigdy nie należy podłączać przewodu zasilającego do gniazdka pozbawionego prawidłowego uziemienia, zgodnego z przepisami lokalnymi i krajowymi.

PRZESTROGA Ostrzeżenia dotyczące instalacji

Urządzenie powinno być ustawione w sposób zapewniający dostęp do wtyczki zasilania.

- W przeciwnym wypadku może dojść do porażenia prądem lub pożaru spowodowanego upływem prądu.

Kuchenkę mikrofalową należy umieścić na twardym podłożu zdolnym do utrzymania jej wagi.

- W przeciwnym wypadku może dojść do anormalnych drgań, hałasów lub problemów z urządzeniem.

Kuchenkę mikrofalową należy instalować zachowując właściwą odległość od ściany.

- W przeciwnym wypadku może dojść do pożaru spowodowanego przegrzaniem urządzenia.

Minimalna wymagana wysokość wolnej przestrzeni nad górną powierzchnią kuchenki mikrofalowej.

OSTRZEŻENIE Ważne ostrzeżenia dotyczące elektryczności

Wszystkie obce substancje, takie jak kurz czy woda, należy regularnie usuwać z końcówki wtyczki zasilania i punktów styku przy użyciu suchej szmatki.

- Odłącz wtyczkę zasilania i wyczyść ją używając suchej szmatki.
- W przeciwnym wypadku może dojść do porażenia prądem elektrycznym lub wybuchu pożaru.

Włącz wtyczkę zasilania do gniazdka ściennego zachowując właściwe ułożenie - przewód powinien zwisać w kierunku podłogi.

- W przypadku przeciwnego ustawienia wtyczki może dojść do uszkodzenia przewodów elektrycznych wewnątrz kabla, co grozi porażeniem prądem elektrycznym lub pożarem.

Zdecydowanie wciśnij wtyczkę do gniazdka ściennego. Nie należy używać uszkodzonych przewodów lub wtyczek, a także obluzowanych gniazdek elektrycznych.

- Może to spowodować porażenie prądem lub pożar.

Nie zginać nadmiernie i nie skręcać przewodu zasilającego.
Nie zginać nadmiernie i nie wiązać przewodu zasilającego.
Nie zahaczać przewodu zasilającego o metalowe przedmioty, nie kłaść na nim ciężkich przedmiotów, nie prowadzić go pomiędzy przedmiotami i nie wpychać go w przestrzeń za urządzeniem.

- Może to spowodować porażenie prądem lub pożar.

Nie ciągnąć za przewód zasilający podczas odłączania wtyczki zasilania.

- Aby odłączyć wtyczkę zasilania z sieci należy chwycić ją i wyciągnąć z gniazdka.
- W przeciwnym wypadku może dojść do porażenia prądem elektrycznym lub wybuchu pożaru.

W przypadku uszkodzenia kuchenki mikrofalowej lub przewodu zasilającego, należy skontaktować się z najbliższym serwisem.

PRZESTROGA Ostrzeżenia dotyczące elektryczności

W przypadku gdy urządzenie nie jest używane przez dłuższy okres czasu, a także podczas burzy, należy wyłączać wtyczkę zasilania z sieci.

- W przeciwnym wypadku może dojść do porażenia prądem elektrycznym lub wybuchu pożaru.

OSTRZEŻENIE Ważne ostrzeżenia dotyczące użytkowania

W przypadku wycieku gazu (np. propanu, LPG itd.), należy natychmiast przewietrzyć pomieszczenie, bez dotykania wtyczki zasilania. Nie dotykać urządzenia ani przewodu zasilającego.

- Nie używać wentylatora.
- Iskra może spowodować wybuch lub pożar.

Podczas gotowania lub bezpośrednio po jego zakończeniu nie należy dotykać drzwiczek, grzałki i innych części urządzenia.

- W przeciwnym wypadku może dojść do poparzenia.

Urządzenie podczas pracy ulega nagrzaniu. Należy zachować odpowiednie środki ostrożności w celu uniknięcia kontaktu z elementami grzejnymi wewnątrz kuchenki.
Podczas przemieszczania elementu grzejnego należy korzystać ze stosownych przyrządów i rękawic ochronnych dostarczonych razem z urządzeniem i upewnić się, czy temperatura wystarczająco się obniżyła po zakończeniu pracy (co najmniej 10 minut po zakończeniu grillowania lub działania w trybie kombinowanym).

ZAWSZE podczas wyjmowania potraw z kuchenki należy używać rękawic kuchennych w celu uniknięcia przypadkowych oparzeń.

W czasie otwierania drzwiczek kuchenki należy zachować od niej odległość wyciągniętej ręki.
Powód : Wydzielone gorące powietrze lub para mogą spowodować poparzenie.

Podczas podgrzewania napojów w kuchence mikrofalowej może w niektórych przypadkach dojść do opóźnionego gwałtownego wrzenia, dlatego należy ostrożnie obchodzić się z naczyniem. Aby temu zapobiec, należy przestrzegać poniższych zaleceń: ZAWSZE o wyłączeniu kuchenki należy odczekać co najmniej 20 sekund, aby temperatura się ustabilizowała. W czasie podgrzewania jedzenie można w razie potrzeby zamieszać, natomiast po podgrzaniu należy o tym ZAWSZE pamiętać. W przypadku poparzenia należy postępować zgodnie z poniższymi instrukcjami PIERWSZEJ POMOCY:

- Zanurz oparzone miejsce w zimnej wodzie na co najmniej 10 minut.
- Załóż czysty, suchy opatrunek.
- Nie smaruj poparzonego miejsca kremami, tłuszczami lub płynami.
- Skontaktuj się z lekarzem

Ze względów bezpieczeństwa uszkodzony przewód zasilający musi zostać wymieniony przez producenta, w autoryzowanym serwisie lub przez wykwalifikowaną osobę.

Nie wolno dopuścić, by dzieci bawiły się urządzeniem.

Jajek w skorupkach i całych jajek na twardo nie należy podgrzewać w kuchenkach mikrofalowych, ponieważ mogą one eksplodować nawet po zakończeniu podgrzewania.

OSTRZEŻENIE: Przed podaniem zawartość butelek i słoiczków z jedzeniem dla dzieci należy wymieszać lub wstrząsnąć oraz sprawdzić temperaturę, aby uniknąć poparzenia.

OSTRZEŻENIE: Dzieci mogą korzystać z kuchenki mikrofalowej tylko po przekazaniu im odpowiednich informacji umożliwiających bezpieczne korzystanie z kuchenki oraz wyjaśnieniu ryzyka związanego z niewłaściwym jej użyciem.

OSTRZEŻENIE: Dzieci mogą z korzystać z trybu kombinowanego wyłącznie pod nadzorem osób dorosłych ze względu na bardzo wysoką temperaturę gotowania.

Osoby o ograniczonej sprawności fizycznej, sensorycznej lub umysłowej, bądź o niedostatecznym doświadczeniu i wiedzy (np. dzieci), nie powinny korzystać z urządzenia bez nadzoru lub przeszkolenia w zakresie obsługi przez inną osobę odpowiedzialną za ich bezpieczeństwo.

OSTRZEŻENIE: Podczas pracy urządzenia łatwo dostępne części mogą się nagrzewać. Aby uniknąć poparzenia, dzieci nie powinny zbliżać się do urządzenia.

OSTRZEŻENIE: W celu uniknięcia możliwości porażenia prądem elektrycznym, przed wymianą żarówki należy wyłączyć zasilanie urządzenia.

Nie dotykać wtyczki ani przewodu zasilającego wilgotnymi rękami.

- Grozi to porażeniem prądem elektrycznym.

Nie wyłączać kuchenki mikrofalowej poprzez odłączenie przewodu zasilającego, jeżeli urządzenie pracuje.

- Podłączenie wtyczki zasilania do gniazdka ściennego może wywołać iskrę i spowodować porażenie prądem elektrycznym lub pożar.

Żaden element opakowania nie powinien znaleźć się w zasięgu dzieci, ponieważ stanowi dla nich zagrożenie.

- Jeżeli dziecko ubierze worek na głowę, może dojść do uduszenia.

Osoby o ograniczonej sprawności fizycznej, sensorycznej lub umysłowej, bądź o niedostatecznym doświadczeniu i wiedzy (np. dzieci) nie powinny korzystać z urządzenia bez nadzoru lub przeszkolenia w zakresie obsługi przez inną osobę odpowiedzialną za ich bezpieczeństwo.

- W przeciwnym wypadku może dojść do porażenia prądem elektrycznym, poparzenia lub obrażeń ciała.

Nigdy nie należy wykorzystywać urządzenia do innych celów niż gotowanie.

- W przeciwnym wypadku może dojść do pożaru.

Przed gotowaniem otwieraj szczelne pojemniki (butelki dziecięce, butelki na mleko itd.) i nacinaj produkty spożywcze posiadające skorupy (jajka, kasztany itd.) używając noża.

- W przeciwnym wypadku może dojść do poparzenia lub uszkodzeń ciała w wyniku ich eksplozji.

Nie dotykać wnętrza urządzenia bezpośrednio po zakończeniu gotowania, ponieważ jest ono gorące po długim czasie nagrzewania lub po podgrzaniu niewielkiej ilości jedzenia.

- W przeciwnym wypadku może dojść do poparzenia.

Nie używaj folii aluminiowej, metalowych przedmiotów (takich jak pojemniki, widelce itd.) lub pojemników ze złotymi lub srebrnymi ozdobami.

- Grozi to powstaniem iskier lub pożarem.

Nie wolno podgrzewać pojemników plastikowych lub papierowych i nie wolno używać funkcji kuchenki.

- W przeciwnym wypadku może dojść do pożaru.

Należy zwrócić uwagę na to, aby jedzenie gotowane w kuchence nie dotykało grzejnika.

- Może to spowodować pożar.

Nie podgrzewać jedzenia nadmiernie.

- Może to spowodować pożar.

Nie podgrzewać jedzenia opakowanego w papier lub gazetę.

- Może to spowodować pożar.

Nie używaj i nie umieszczaj łatwopalnych aerozoli lub przedmiotów w pobliżu kuchenki.

- Może to spowodować pożar lub wybuch.

Nie otwieraj drzwiczek, gdy gotowane jedzenie pali się.

- W przypadku otwarcia drzwiczek dojdzie do napływu tlenu co grozi wybuchem pożaru.

Nie wkładać palców, obcych substancji ani metalowych przedmiotów, takich jak szpilki czy igły, do wejść, gniazdek i innych otworów. W przypadku znalezienia się w nich obcych substancji należy odłączyć wtyczkę zasilania od gniazdka ściennego i skontaktować się z dostawcą produktu lub najbliższym serwisem.

- W przeciwnym wypadku może dojść do porażenia prądem elektrycznym lub uszkodzenia ciała.

NIE WOLNO napełniać naczynia do jego maksymalnej objętości i należy używać naczyń, których górna część jest szersza od dolnej, aby uniknąć wykipienia wrzącego płynu. Butelki o wąskich szyjkach mogą eksplodować w przypadku przegrzania.

NIE WOLNO podgrzewać pożywienia dla dziecka w butelce z założonym smoczkiem, ponieważ w przypadku przegrzania może ona wybuchnąć.

NIE WOLNO dotykać elementów grzejnych lub wewnętrznych ścianek kuchenki do czasu ostygnięcia kuchenki.

Nie wolno zanurzać kabla zasilającego ani wtyczki w wodzie; należy unikać ich kontaktu z gorącymi powierzchniami.

Nie wolno korzystać z urządzenia, jeśli kabel zasilania lub wtyczka są uszkodzone.

NIE WOLNO włączać pustej kuchenki mikrofalowej. Zasilanie zostanie automatycznie wyłączone ze względów bezpieczeństwa. Używanie kuchenki jest możliwe po odczekaniu przynajmniej 30 minut. Najlepiej zawsze umieszczać w kuchence szklankę z wodą. Woda może zaabsorbować energię mikrofalową w razie przypadkowego uruchomienia urządzenia.

OSTRZEŻENIE: Nie należy używać kuchenki, jeśli drzwiczki lub ich uszczelnienie są uszkodzone — muszą one najpierw zostać naprawione przez wykwalifikowaną osobę.

OSTRZEŻENIE: Płyny i pozostała żywność nie mogą być podgrzewane w szczelnie zamkniętych pojemnikach, gdyż może to spowodować ich wybuch.

W przypadku zalania urządzenia należy natychmiast odciąć zasilanie i skontaktować się z najbliższym serwisem.

- W przeciwnym wypadku może dojść do porażenia prądem elektrycznym lub wybuchu pożaru.

Jeżeli urządzenie wydaje dziwny dźwięk, swąd spalenizny lub dym, należy natychmiast odłączyć wtyczkę zasilania i skontaktować się z najbliższym serwisem.

- W przeciwnym wypadku może dojść do porażenia prądem elektrycznym lub wybuchu pożaru.

Nie próbuj samodzielnie naprawiać, rozkładać ani przerabiać urządzenia.

- Ponieważ prąd o wysokim napięciu płynie wewnątrz obudowy, może to doprowadzić do porażenia prądem elektrycznym lub pożaru.
- Użytkownik może zostać narażony na działanie fal elektromagnetycznych.
- Jeżeli konieczna jest naprawa urządzenia, należy skontaktować się z najbliższym serwisem.

OSTRZEŻENIE: Wykonywanie czynności serwisowych i naprawa urządzenia wymagająca zdjęcia pokrywy chroniącej przed promieniowaniem mikrofalowym przez osoby niewykwalifikowane może być bardzo niebezpieczne.

Jeżeli do urządzenia dostała się jakakolwiek obca substancja, np. woda, należy natychmiast odłączyć wtyczkę zasilania i skontaktować się z najbliższym serwisem.

- W przeciwnym wypadku może dojść do porażenia prądem elektrycznym lub wybuchu pożaru.

W przypadku zauważenia dymu kuchenkę należy wyłączyć oraz odłączyć od źródła zasilania; pozostawić drzwiczki kuchenki zamknięte w celu zduszenia płomienia.

PRZESTROGA Ostrzeżenia dotyczące użytkowania

Należy używać wyłącznie naczyń odpowiednich do stosowania w kuchenkach mikrofalowych. NIE UŻYWAĆ żadnych metalowych pojemników, zastawy ze złotymi lub srebrnymi zdobieniami, szpikulców, widelców itd. Należy usunąć druciane zamknięcia z plastikowych lub papierowych toreb.
Powód : Mogą one spowodować wystąpienie łuków elektrycznych oraz iskrzenia, co może doprowadzić do uszkodzenia kuchenki mikrofalowej.

Podgrzewanie żywności w plastikowych lub papierowych pojemnikach powinno odbywać się pod ścisłym nadzorem użytkownika ze względu na ryzyko zapłonu.

Przyrządzenie mniejszych ilości pożywienia wymaga krótszego czasu gotowania czy podgrzewania. W przypadku zastosowania normalnych czasów gotowania mogą one zostać zbyt mocno podgrzane lub nawet przypalone.

Podczas pracy urządzenia mogą być słyszalne „pstryknięcia” (szczególnie podczas rozmrażania).
Powód : Ten dźwięk występuje podczas zmian napięcia prądu i nie stanowi powodu do obaw.

NIGDY nie wolno pozwalać małym dzieciom bawić się kuchenką mikrofalową. Nie wolno również pozostawiać dzieci bez opieki w pobliżu pracującej kuchenki mikrofalowej. Nie powinno się trzymać ani chować bezpośrednio nad kuchenką przedmiotów, które mogą interesować dzieci.

Nie wolno dopuścić, by dzieci bawiły się urządzeniem.

Należy zachować ostrożność, ponieważ po podgrzaniu napoje i jedzenie mogą być bardzo gorące.

- Należy sprawdzić, czy produkty są wystarczająco schłodzone, zwłaszcza w przypadku karmienia dzieci.

Podczas podgrzewania płynów, takich jak woda i inne napoje, należy zachować ostrożność.

- Pamiętaj o mieszaniu w trakcie i po zakończeniu gotowania.
- Należy unikać używania śliskich pojemników z wąską szyjką.
- Pojemnik należy wyjąć co najmniej 30 sekund po zakończeniu podgrzewania.
- W przeciwnym wypadku może dojść do nagłego wylania się jego zawartości i poparzeń.

Bezpośrednio po gotowaniu nie należy brać do rąk jedzenia, ani innych produktów.

- Należy używać rękawic kuchennych, które chronią przed poparzeniami.
- Jeżeli pociągniesz ceramiczne naczynie lub wielozadaniową patelnię, jedzenie może wypaść i spowodować poparzenia.

Jeżeli powierzchnia jest pęknięta, należy wyłączyć zasilanie urządzenia.

- W przeciwnym wypadku może dojść do porażenia prądem elektrycznym.

Nie należy rysować szklanej powierzchni drzwiczek kuchenki ostrymi przedmiotami.

- Może to doprowadzić do uszkodzenia lub pęknięcia szybki.

Nie należy stawać na urządzeniu, ani umieszczać na nim przedmiotów (np. prania, pokrywy piekarnika, zapalonych świec, zapalonych papierosów, naczyń, substancji chemicznych, metalowych przedmiotów itd.).

- Przedmioty takie, jak szmatki mogą zostać przytrzaśnięte drzwiczkami.
- Może to doprowadzić do porażenia prądem elektrycznym, pożaru, problemów z urządzeniem lub obrażeń ciała.

Nie obsługiwać urządzenia wilgotnymi rękami.

- Grozi to porażeniem prądem elektrycznym.

Nie należy rozpylać na powierzchni urządzenia lotnych substancji, np. środków owadobójczych.

- Są one nie tylko szkodliwe dla ludzi, ale też mogą przyczynić się do porażenia prądem elektrycznym, pożaru lub problemów z urządzeniem.

Nie należy wywierać nadmiernego nacisku lub uderzać drzwiczek i wnętrza urządzenia.

- Może to doprowadzić do uszkodzenia urządzenia, a w konsekwencji obrażeń ciała w wyniku upływu prądu.
- Zwisanie z drzwi może spowodować upadek urządzenia i obrażenia ciała.
- Jeżeli drzwiczki są uszkodzone, nie wolno korzystać z urządzenia i należy skontaktować się z najbliższym serwisem.

Nie należy umieszczać urządzenia nad zlewem, a także szklanymi i innymi wrażliwymi przedmiotami.

- Może to doprowadzić do uszkodzenia zlewu lub szklanego przedmiotu.

Z urządzenia należy korzystać jedynie po zamknięciu drzwiczek.

- Jeżeli korzystasz z urządzenia zanieczyszczonego obcymi substancjami, takimi jak resztki jedzenia, może dojść do jego uszkodzenia.

Zdejmując opakowanie z jedzenia, które dopiero zostało wyjęte z urządzenia, należy zachować ostrożność.

- Jeżeli jedzenie jest gorące, podczas zdejmowania opakowania może dojść do poparzenia parą.

Urządzenia nie należy odłączać od sieci, ciągnąc za przewód zasilający. Zawsze należy pewnie chwycić wtyczkę i wyciągnąć ją prosto z gniazdka.

- Uszkodzenie przewodu może doprowadzić do zwarcia, pożaru i/lub porażenia prądem elektrycznym.

Nie należy zbliżać twarzy ani ciała do urządzenia podczas gotowania lub otwierania drzwiczek tuż po jego zakończeniu.

- Należy zadbać o to, aby dzieci nie zbliżały się do urządzenia.
- W przeciwnym wypadku może dojść do poparzenia.

Nie umieszczać jedzenia ani ciężkich przedmiotów nad drzwiczkami podczas otwierania.

- Jedzenie lub przedmiot może spaść i spowodować poparzenie lub uszkodzenie ciała.

Nie należy w sposób nagły ochładzać drzwiczek, środka urządzenia, ani naczyń poprzez szybkie oblanie wodą podczas lub tuż po zakończeniu gotowania.

- Może to doprowadzić do uszkodzenia urządzenia. Para lub pryśnięcie wodą może doprowadzić do poparzenia lub uszkodzenia ciała.

Urządzenie nie zostało zaprojektowane z myślą o współpracy z zewnętrznym urządzeniem wyłączającym lub oddzielnym systemem zdalnego sterowania.

⚠ OSTRZEŻENIE Ważne ostrzeżenia dotyczące czyszczenia

Nie należy czyścić urządzenia bezpośrednio spryskując je wodą. Do czyszczenia nie używać benzyny, rozpuszczalnika, ani alkoholu.

- Grozi to odbarwieniem, zniekształceniem, uszkodzeniem, porażeniem prądem elektrycznym lub pożarem.

Przed czyszczeniem lub konserwacją należy odłączyć urządzenie od gniazdka ściennego i usunąć resztki jedzenia z drzwiczek i piekarnika.

- W przeciwnym wypadku może dojść do porażenia prądem elektrycznym lub wybuchu pożaru.

Do czyszczenia szklanych drzwiczek piekarnika nie wolno używać środków zawierających składniki ścierne lub ostrych szczotek metalowych, ponieważ mogą one zarysować powierzchnię, co może doprowadzić do popękania szyby.

Nie należy używać kuchenki mikrofalowej do suszenia papieru lub odzieży.

Dla własnego bezpieczeństwa nie wolno stosować myjek wysokociśnieniowych ani urządzeń do czyszczenia strumieniem pary.

Podczas samoczyszczenia powierzchnie rozgrzewają się bardziej niż zwykle i dlatego dzieci powinny znajdować się w bezpiecznej odległości. (tylko w modelu z funkcją czyszczenia)

W przypadku rozlania się większych ilości płynów należy usunąć go przed samoczyszczeniem, a w czasie samoczyszczenia pirolitycznego w piekarniku nie mogą znajdować się żadne przybory kuchenne. (tylko w modelu z funkcją czyszczenia)

⚠ PRZESTROGA Ostrzeżenia dotyczące czyszczenia

Kuchenkę należy regularnie czyścić i usuwać z niej wszelkie pozostałości jedzenia.

Nadmierne zabrudzenie kuchenki może spowodować uszkodzenia jej powierzchni i wpłynąć negatywnie na okres eksploatacji urządzenia lub doprowadzić do powstania niebezpiecznych sytuacji.

Należy uważać, aby nie zrobić sobie krzywdy podczas czyszczenia wnętrza i obudowy urządzenia.

- Zagrożenie stanowią ostre krawędzie.

Nie czyścić urządzenia parą.

- Może to doprowadzić do korozji.

ŚRODKI OSTROŻNOŚCI ZAPOBIEGAJĄCE MOŻLIWEJ EKSPOZYCJI NA NADMIERNE DZIAŁANIE PROMIENIOWANIA MIKROFALOWEGO

Niestosowanie się do poniższych zasad bezpieczeństwa może narazić użytkownika na szkodliwe działanie promieniowania mikrofalowego.

(a) Pod żadnym pozorem nie wolno próbować uruchomić kuchenki z otwartymi drzwiczkami, manipulować przy blokadach bezpieczeństwa (zatrzaskach drzwiczek), ani wkładać przedmiotów do otworów blokad.

(b) Nie należy umieszczać żadnych przedmiotów między drzwiczkami kuchenki a płytą czołową, ani dopuszczać do gromadzenia się jedzenia lub resztek środków czyszczących na powierzchniach uszczelniających. Po użyciu kuchenki drzwiczki i ich powierzchnie uszczelniające należy wytrzeć najpierw wilgotną, a potem suchą miękką szmatką.

(c) W przypadku uszkodzenia kuchenki nie wolno jej uruchamiać, dopóki nie zostanie naprawiona przez wykwalifikowanego pracownika serwisu, odpowiednio przeszkolonego przez producenta. Należy zwrócić szczególną uwagę na prawidłowe zamykanie się drzwiczek kuchenki oraz uszkodzenie następujących elementów:
(1) Drzwiczki (nie mogą być wygięte)
(2) Zawiasy drzwiczek (nie mogą być ułamane lub poluzowane)
(3) Uszczelnienie drzwiczek i powierzchnie uszczelniające

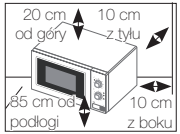
(d) Regulacja i naprawa kuchenki powinny być wykonywane tylko przez wykwalifikowanych pracowników serwisu, odpowiednio przeszkolonych przez producenta.

Ten produkt jest urządzeniem Grupy 2 Klasy B według ISM. Definicja grupy 2 obejmuje wszystkie urządzenia ISM, w których przypadku energia o częstotliwości radiowej jest wytwarzana rozmyślnie i/lub wykorzystywana w formie promieniowania elektromagnetycznego do obróbki materiału, obróbki typu EDM i spawania łukowego. Jako urządzenie Klasy B, jest ono właściwe do użytku w gospodarstwach domowych i lokali podłączonych bezpośrednio do sieci niskiego napięcia, która dostarcza prąd do budynków wykorzystywanych w celach mieszkaniowych.

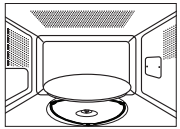
INSTALOWANIE KUCHENKI MIKROFALOWEJ

Ustaw kuchenkę na płaskiej powierzchni, 85 cm od podłogi. Powierzchnia powinna mieć wytrzymałość odpowiednią do ciężaru kuchenki.

1. Instalując kuchenkę, zapewnij jej odpowiednią wentylację, pozostawiając przynajmniej 10 cm przestrzeni z tyłu i po bokach urządzenia oraz 20 cm nad urządzeniem.



2. Wyjmij wszystkie elementy opakowania z wnętrza kuchenki.
Zainstaluj pierścień obrotowy i tacę obrotową.
Upewnij się, że taca obraca się swobodnie.



3. Ustaw kuchenkę mikrofalową w pobliżu wolnego gniazdka elektrycznego.

Ze względów bezpieczeństwa uszkodzony przewód zasilający musi zostać wymieniony na specjalny przewód lub zestaw dostępny u producenta lub w autoryzowanym serwisie.
W celu zapewnienia bezpieczeństwa przewód należy podłączyć do 3-bolcowego, uziemionego gniazdka prądu przemiennego o napięciu 230 V i częstotliwości 50 Hz. Uszkodzony przewód zasilający urządzenia należy wymienić na specjalny przewód.

Nie należy instalować kuchenki mikrofalowej w gorących lub wilgotnych miejscach, na przykład w pobliżu zwykłej kuchenki lub kaloryfera.
Należy przestrzegać parametrów technicznych kuchenki dotyczących źródła zasilania, a zastosowany przedłużacz musi spełniać takie same normy, jak przewód zasilający dostarczony z kuchenką. Przed pierwszym użyciem kuchenki mikrofalowej należy przetrzeć jej wnętrze i uszczelnienie drzwiczek zwilżoną szmatką.

CO ROBIĆ W PRZYPADKU WYSTĄPIENIA PROBLEMU LUB WĄTPLIWOŚCI

W przypadku wystąpienia któregokolwiek z problemów opisanych poniżej należy wypróbować sugerowane rozwiązania.

Jest to zjawisko normalne.

- Skraplanie się wilgoci wewnątrz kuchenki.
- Podmuchy powietrza w okolicach drzwiczek i obudowy.
- Odbijanie światła wokół drzwiczek i obudowy.
- Wydobywanie się pary z otworów wentylacyjnych lub w okolicach drzwiczek.

Kuchenka nie uruchamia się po przekręceniu pokrętła MINUTNIKA.

- Czy drzwiczki są poprawnie zamknięte?

Jedzenie nie jest wcale gotowe.

- Czy czas został ustawiony właściwie?
- Czy drzwiczki są zamknięte?
- Czy obwód sieci elektrycznej nie został przeciążony, co spowodowało przepalenie lub wyskoczenie bezpiecznika?

Jedzenie jest za mało lub zbyt mocno ugotowane.

- Czy dla danego typu żywności został ustawiony odpowiedni czas przygotowania?
- Czy został wybrany odpowiedni poziom mocy?

Wewnątrz kuchenki występuje iskrzenie i trzaski (powstaje łuk elektryczny).

- Czy zostało użyte naczynie z metalowymi zdobieniami?
- Czy w kuchence znajduje się widelec lub inny metalowy przedmiot?
- Czy folia aluminiowa znajduje się zbyt blisko wewnętrznych ścianek?

Działanie kuchenki zakłóca pracę radia i telewizora.

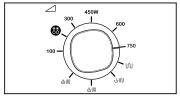
- Podczas pracy kuchenki mogą występować niewielkie zakłócenia pracy radia i telewizora. Jest to zjawisko normalne. Aby rozwiązać ten problem, kuchenkę należy zainstalować w dużej odległości od telewizora, radia i anteny.

Jeżeli powyższe wskazówki nie umożliwiają rozwiązania problemu, należy skontaktować się z lokalnym sprzedawcą lub serwisem firmy SAMSUNG.

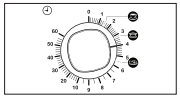
GOTOWANIE/PODGRZEWANIE

Poniższa procedura opisuje sposób gotowania i podgrzewania pożywienia. Należy zawsze sprawdzać ustawienia gotowania przed pozostawieniem kuchenki bez nadzoru.
Najpierw umieść jedzenie na środku tacy obrotowej. Następnie zamknij drzwi.

1. Ustaw poziom mocy za pomocą pokrętła **REGULACJI MOCY GOTOWANIA**. **(MOC MAKSYMALNA: 750 W)**



2. Ustaw czas gotowania za pomocą pokrętła **MINUTNIKA**.



Efekt: W kuchence zapali się światło, a taca zacznie się obracać.

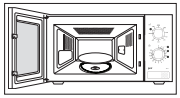
Nigdy nie włączaj pustej kuchenki mikrofalowej.

Moc gotowania można zmienić w trakcie procesu przyrządzania żywności, korzystając z pokrętła **REGULACJI MOCY GOTOWANIA**.

ZATRZYMYWANIE PRACY KUCHENKI

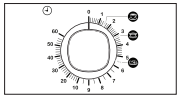
Gotowanie można przerwać w każdej chwili, aby sprawdzić potrawę.

1. Aby chwilowo zatrzymać gotowanie:
Otwórz drzwiczki.



Efekt: Gotowanie zostanie zatrzymane. Aby wznowić gotowanie, zamknij drzwiczki.

2. Aby całkowicie zatrzymać gotowanie;
Przekręć pokrętło **MINUTNIKA** do pozycji „0”.



POZIOMY MOCY

Do wyboru są poniższe poziomy mocy.

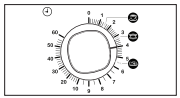
Poziomy mocy	Wyjście	
	MIKROFALE	GRILL
WYSOKI	750 W	-
PODWYŻSZONY	600 W	-
ŚREDNI	450 W	-
OBNIŻONY	300 W	-
ROZMRAŻANIE(❄)	180 W	-
NISKI / UTRZYMYWANIE TEMPERATURY	100 W	-
GRILL	-	950 W
KOMBI I	300 W	950 W
KOMBI II	450 W	950 W
KOMBI III	600 W	950 W

W przypadku wybrania wyższego poziomu mocy należy zmniejszyć czas gotowania.

W przypadku niższego poziomu mocy należy zwiększyć czas gotowania.

DOSTOSOWYWANIE CZASU PRACY

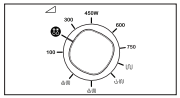
Dostosuj pozostały czas gotowania za pomocą pokrętła **MINUTNIKA**.



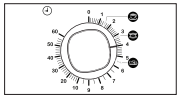
RĘCZNE ROZMRAŻANIE ŻYWNOŚCI

Funkcja rozmrażania umożliwia rozmrażanie mięsa, drobiu, ryb i pieczywa/ciasta. Najpierw umieść zmrożoną potrawę na środku tacy obrotowej i zamknij drzwiczki.

1. Za pomocą pokrętła **REGULACJI MOCY GOTOWANIA** wybierz wartość (180 W).



2. Za pomocą pokrętła **MINUTNIKA** wybierz odpowiednią wagę.



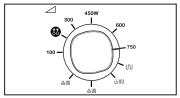
Efekt: Rozpocznie się rozmrażanie.

Należy używać tylko tych składników, które można bezpiecznie podgrzewać w kuchence mikrofalowej.

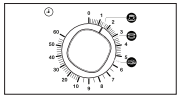
KORZYSTANIE Z FUNKCJI SZYBKIEGO PODGRZEWANIA/GOTOWANIA

Najpierw umieść potrawę na środku tacy obrotowej i zamknij drzwiczki.

1. *Za pomocą pokrętła **REGULACJI MOCY GOTOWANIA** wybierz wartość maksymalnej mocy.



2. Za pomocą pokrętła **MINUTNIKA** wybierz opcję szybkiego podgrzewania. (napoje lub zupy/sosy, świeże warzywa).



Należy używać tylko tych składników, które można bezpiecznie podgrzewać w kuchence mikrofalowej.

USTAWIENIA SZYBKIEGO PODGRZEWANIA/ GOTOWANIA

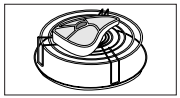
Poniżej zamieszczono kilka wskazówek i zaleceń dotyczących gotowania i podgrzewania żywności przy pomocy funkcji szybkiego podgrzewania i gotowania.

Symbole	Rodzaj dania	Moc	Porcja	Czas przygotowania	Czas oczekiwania
	Napoje	750 W	150 ml	1 min. 30 sek.	1-2 min.
	Zupy/sosy (schłodzone)	750 W	200-250 ml	3 min. 10 sek.	2-3 min.
	Świeże warzywa	750 W	300-350 g	5 min. 30 sek.	3 min.

WYBÓR AKCESORIÓW

Należy korzystać wyłącznie z przyborów, które mogą być bezpiecznie używane w kuchenkach mikrofalowych. Nie należy używać plastikowych pojemników, naczyń ani papierowych kubeczków, ręczników itp.

W przypadku wybrania trybu kombinowanego (grill + mikrofale) należy używać wyłącznie przyborów, które mogą być bezpiecznie używane w kuchenkach mikrofalowych i tradycyjnych. Użycie przyborów metalowych może spowodować uszkodzenie kuchenki.

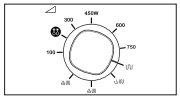


Więcej szczegółów dotyczących przyborów kuchennych można znaleźć na liście naczyń i przyborów kuchennych (s. 15).

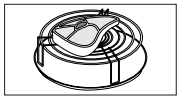
GRILLOWANIE

Grill umożliwia szybkie podgrzanie i opieczenie jedzenia bez używania mikrofal. Służy do tego druciana podstawka dostarczona wraz z kuchenką mikrofalową.

1. Rozgrzej grill wybierając za pomocą pokrętła **regulacji mocy gotowania** najpierw symbol **grilla** ( ), a następnie czas przy użyciu pokrętła **MINUTNIKA**.

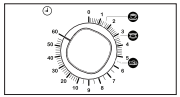


2. Otwórz drzwiczki i umieść jedzenie na podstawce.



3. Wybierz odpowiedni czas gotowania za pomocą pokrętła **MINUTNIKA**. (Przykładowo : 60 minut)

Efekt: Kuchenka rozpocznie pracę.



Wyłączanie się i włączanie grzałki to normalne zachowanie urządzenia. Zaprojektowano je w taki sposób, aby nie dopuścić do przegrzania.

Podczas dotykania żywności znajdującej się w kuchence zawsze używaj rękawic ochronnych, aby uniknąć poparzenia.

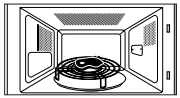
TRYB KOMBINOWANY MIKROFAL I GRILLA

Aby szybko ugotować potrawę i jednocześnie ją przyrumienić, gotowanie za pomocą mikrofal można połączyć z grillowaniem.

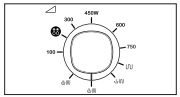
Należy zawsze używać przyborów kuchennych, które mogą być bezpiecznie używane w kuchenkach mikrofalowych i tradycyjnych. Najlepsze są naczynia szklane i ceramiczne, ponieważ umożliwiają swobodny przepływ mikrofal przez potrawę.

Podczas dotykania składników znajdujących się w kuchence zawsze używaj rękawic ochronnych, ponieważ mogą one być bardzo gorące.

1. Otwórz drzwiczki kuchenki naciskając duży przycisk, znajdujący się w prawym dolnym rogu panelu sterowania. Umieść żywność na podstawce i połóż całość na tacy obrotowej. Zamknij drzwiczki.

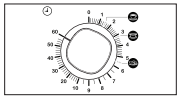


2. Za pomocą **POKRĘTŁA REGULACJI MOCY GOTOWANIA** wybierz odpowiedni poziom mocy kuchenki (, ,).



3. Za pomocą pokrętła **MINUTNIKA** wybierz żądany czas pracy urządzenia. (Przykładowo : 60 minut)

Efekt: Kuchenka rozpocznie pracę.



Maksymalna moc pracy w trybie kombinowanym kuchenki i grilla to 600 W.

LISTA NACZYŃ I PRZYBORÓW KUCHENNYCH

Aby przygotować jedzenie w kuchence mikrofalowej, mikrofale muszą swobodnie przenikać przez żywność, czyli nie mogą być odbijane lub pochłaniane przez naczynia. Należy zatem odpowiednio dobierać przybory kuchenne. Jeśli dany przedmiot posiada specjalne oznaczenie, może on być bez obaw stosowany w kuchenkach mikrofalowych. W poniższej tabeli przedstawiono różne rodzaje naczyń i przyborów kuchennych, a także ich przydatność i sposób użycia w kuchence mikrofalowej.

Przybory kuchenne	Możliwość użycia w kuchence mikrofalowej	Komentarz
Folia aluminiowa	✓✗	Może być używana w niewielkich ilościach w celu zabezpieczenia jedzenia przed przypaleniem. Jeśli folia znajduje się zbyt blisko ścianki kuchenki lub jest jej zbyt dużo, może wystąpić zjawisko łuku elektrycznego lub iskrzenia.
Talerz do zapiekania	✓	Nie należy go rozgrzewać dłużej niż przez osiem minut.
Wyroby porcelanowe i gliniane	✓	Porcelana, ceramika, emaliowane wyroby gliniane i porcelana miękka (kostna) mogą być używane pod warunkiem, że nie mają metalowych elementów ozdobnych.
Plastikowe lub tekturowe naczynia jednorazowe	✓	Niektóre produkty mrożone są pakowane przy użyciu takich materiałów.
Opakowania żywności typu fast food		
• Kubki i pojemniki z polistyrenu	✓	Mogą być używane do podgrzewania jedzenia. Przegrzanie może spowodować stopienie się materiałów wykonanych z polistyrenu.
• Papierowe torby lub gazety	✗	Mogą ulec zapłonowi.
• Papier makulaturowy i metalowe elementy ozdobne	✗	Mogą powodować iskrzenie.
Wyroby szklane		
• Naczynia żaroodporne	✓	Mogą być używane, jeśli nie mają metalowych elementów.
• Delikatne wyroby szklane	✓	Mogą być używane do podgrzewania jedzenia lub płynów. Delikatne szkło może pękać w wyniku gwałtownego podgrzania.
• Słoiki	✓	Należy zdjąć wieczka. Odpowiednie tylko do podgrzewania.
Wyroby metalowe		
• Naczynia	✗	Mogą spowodować iskrzenie lub pożar.
• Zamknięcia toreb do zamrażania	✗	
Wyroby papierowe		
• Talerze, kubki, serwetki i papier kuchenny	✓	Odpowiednie do krótkiego gotowania lub podgrzewania. Pochłaniają również nadmiar wilgoci.
• Papier makulaturowy	✗	Mogą powodować iskrzenie.
Wyroby plastikowe		
• Pojemniki	✓	Zwłaszcza, jeśli są wykonane z plastiku odpornego na wysokie temperatury. Inne rodzaje plastiku mogą w wysokich temperaturach ulegać odkształceniom lub odbarwieniu. Nie używać naczyń z melaminy.
• Folia kuchenna	✓	Mogą być używane do zatrzymywania wilgoci. Nie powinny dotykać jedzenia. Podczas zdejmowania folii należy zachować ostrożność, ponieważ z potrawy będzie wydobywała się gorąca para.
• Torby do zamrażania	✓✗	Tylko wówczas, gdy są odpowiednie do gotowania lub użycia w kuchence. Nie powinny być szczelnie zamknięte. W razie potrzeby należy je przedziurawić widelcem.
Papier woskowany lub tłuszczoodporny	✓	Może być używany do zatrzymywania wilgoci i zapobiegania rozpryskiwaniu się tłuszczu.

✓ **: Konfiguracja zalecana**

✓✗ **: Używać ostrożnie**

✗ **: Niebezpieczne**

ZASADY PRZYGOTOWYWANIA POTRAW

MIKROFALE

Energia mikrofal przenika przez jedzenie i jest pochłaniana przez znajdującą się w nim wodę, tłuszcz i cukier.
Mikrofale powodują szybkie poruszanie się cząsteczek jedzenia. Szybki ruch cząsteczek powoduje tarcie, a uzyskane w jego wyniku ciepło umożliwia ugotowanie jedzenia.

GOTOWANIE

Przybory kuchenne używane do gotowania w kuchence mikrofalowej:
W celu uzyskania maksymalnej skuteczności kuchenki mikrofalowej przybory i naczynia kuchenne muszą umożliwiać swobodne przenikanie mikrofal. Mikrofale są odbijane przez metale, takie jak stal nierdzewna, aluminium i miedź, ale mogą przenikać przez ceramikę, szkło, porcelanę i plastik, a także przez papier i drewno. Zatem nigdy nie można używać do gotowania metalowych pojemników.

Jedzenie, które można gotować w kuchence mikrofalowej:
Do gotowania w kuchence mikrofalowej nadaje się wiele rodzajów żywności, w tym świeże i mrożone warzywa, owoce, makaron, ryż, zboża, fasola, ryby i mięso. W kuchence mikrofalowej można również przygotować sosy, kremy, zupy, konserwy i konfitury. Ogólnie rzecz biorąc, w kuchence mikrofalowej można przygotować takie same dania, jak przy użyciu zwykłej kuchenki. Można na przykład roztopić masło lub czekoladę (dodatkowe informacje można znaleźć w rozdziale zawierającym wskazówki i techniki przygotowania potraw).

Przykrywanie w czasie gotowania
Bardzo ważne jest przykrywanie jedzenia w czasie gotowania, ponieważ unosząca się para ułatwia gotowanie. Jedzenie można przykrywać na różne sposoby: np. za pomocą ceramicznego talerza, plastikowej pokrywki lub folii kuchennej do kuchenek mikrofalowych.

Czas oczekiwania po ugotowaniu
Ważne jest, aby po zakończeniu gotowania odczekać kilka chwil w celu wyrównania się temperatury potrawy.

Zasady gotowania mrożonych warzyw

Użyj odpowiedniego szklanego naczynia żaroodpornego z pokrywką. Warzywa należy gotować pod przykryciem co najmniej przez czas określony w tabeli poniżej. Aby uzyskać odpowiednią miękkość warzyw, czas gotowania można nieco wydłużyć.

Warzywa należy zamieszać dwukrotnie podczas gotowania oraz jeszcze raz po jego zakończeniu. Po zakończeniu gotowania dodaj sól, zioła lub masło. Po ugotowaniu warzywa powinny pozostać przykryte w podanym czasie oczekiwania.

Potrawa	Porcja	Moc	Czas (min)	Czas oczekiwania (min.)	Instrukcje
Szpinak	150 g	600 W	5½-6½	2-3	Dodaj 15 ml (1 łyżkę stołową) zimnej wody.
Brokuły	300 g	600 W	10-11	2-3	Dodaj 15 ml (1 łyżkę stołową) zimnej wody.
Groszek	300 g	600 W	8-9	2-3	Dodaj 15 ml (1 łyżkę stołową) zimnej wody.
Zielona fasolka	300 g	600 W	10-11	2-3	Dodaj 15 ml (1 łyżkę stołową) zimnej wody.
Mieszanka warzyw (marchewka/ groszek/ kukurydza)	300 g	600 W	9-10	2-3	Dodaj 15 ml (1 łyżkę stołową) zimnej wody.
Mieszanka warzyw (dania chińskie)	300 g	600 W	8½-9½	2-3	Dodaj 15 ml (1 łyżkę stołową) zimnej wody.

Zasady gotowania ryżu i makaronu

Ryż: Użyj dużej szklanej miski z przykrywką - ryż zwiększa dwukrotnie swoją objętość w czasie gotowania. Gotuj pod przykryciem. Po upływie czasu gotowania zamieszaj, dodaj sól, zioła lub masło, a następnie odczekaj określony czas. Uwaga: Po zakończeniu gotowania może okazać się, że ryż nie wchłonął całej wody.

Makaron: Użyj dużej szklanej miski. Dodaj wrzącą wodę, szczyptę soli i dobrze wymieszaj. Gotuj bez przykrycia W czasie gotowania i po jego zakończeniu od czasu do czasu zamieszaj. Po ugotowaniu trzymaj pod przykryciem, a następnie starannie odcedź.

Potrawa	Porcja	Moc	Czas (min)	Czas oczekiwania (min.)	Instrukcje
Ryż biały (parboiled)	250 g	750 W	17-18	5	Dodaj 500 ml zimnej wody.
Ryż brązowy (parboiled)	250 g	750 W	22-23	5	Dodaj 500 ml zimnej wody.
Ryż brązowy	250 g	750 W	22-23	10	Dodaj 600 ml zimnej wody.
Ryż mieszany (ryż + dziki ryż)	250 g	750 W	18-19	5	Dodaj 500 ml zimnej wody.
Mieszanka zbóż (ryż + zboża)	250 g	750 W	19-20	5	Dodaj 400 ml zimnej wody.
Makaron	250 g	750 W	11-12	5	Dodaj 1000 ml gorącej wody.

Zasady gotowania świeżych warzyw

Użyj odpowiedniego szklanego naczynia żaroodpornego z pokrywką. Jeśli w tabeli poniżej nie została zalecona inna ilość wody, dodaj 30-45 ml zimnej wody (2-3 łyżki stołowe) na każde 250 g warzyw. Warzywa należy gotować pod przykryciem co najmniej przez czas określony w tabeli poniżej. Aby uzyskać odpowiednią miękkość warzyw, czas gotowania można nieco wydłużyć. Zamieszaj warzywa w czasie gotowania i po jego zakończeniu. Po zakończeniu gotowania dodaj sól, zioła lub masło. W czasie 3-minutowego oczekiwania warzywa powinny być przykryte.

Wskazówka: Pokrój świeże warzywa na kawałki o równej wielkości. Im mniejsze kawałki, tym krótszy czas ich gotowania.

Podczas gotowania świeżych warzyw kuchenka powinna być ustawiona na maksymalną moc (750 W).

Potrawa	Porcja	Czas (min)	Czas oczekiwania (min.)	Instrukcje
Brokuły	250 g 500 g	5-5½ 8½-9	3	Przygotuj kawałki o równej wielkości. Ułóż je łodygami do środka.
Brukselki	250 g	6½-7½	3	Dodaj 60-75 ml (5-6 łyżek stołowych) wody.
Marchew	250 g	5-6	3	Potnij marchewki na plasterki o podobnej wielkości.
Kalafior	250 g 500 g	5½-6 9½-10	3	Przygotuj kawałki o równej wielkości. Przetnij większe kwiaty na pół. Ułóż je łodygami do środka.
Cukinie	250 g	4-4½	3	Potnij cukinie na plasterki. Dodaj 30 ml (2 łyżki stołowe) wody lub trochę masła. Gotuj do pierwszej miękkości.
Bakłażany	250 g	4½-5	3	Potnij bakłażany na małe plasterki i polej je 1 łyżką stołową soku z cytryny.
Por	250 g	5-5½	3	Potnij pory na grube plastry.
Pieczarki	125 g 250 g	1½-2 3½-4	3	Przygotuj małe grzyby lub potnij większe na plasterki. Nie dodawaj wody. Polej sokiem z cytryny. Dopraw solą i pieprzem. Przed podaniem odcedź.
Cebula	250 g	5-6	3	Potnij cebule na plasterki lub połówki. Dodaj 15 ml (1 łyżkę stołową) wody.
Papryka	250 g	4½-5	3	Potnij paprykę na małe plasterki.
Ziemniaki	250 g 500 g	5-6 9-10	3	Zważ obrane ziemniaki i potnij je w kostkę o równej wielkości.
Rzepa	250 g	5-5½	3	Potnij rzepę w małą kostkę.

PODGRZEWANIE

Kuchenka mikrofalowa umożliwia podgrzanie jedzenia w czasie o wiele krótszym niż na tradycyjnej kuchni.
Poziomy mocy i czas podgrzewania zostały opisane w poniższej tabeli. Dla podanych czasów podgrzewania przyjęto, że płyny mają temperaturę pokojową (około +18 do +20 °C), a jedzenie jest schłodzone do temperatury około +5 do +7 °C.

Układanie i przykrywanie
Unikaj podgrzewania dużych kawałków jedzenia, na przykład całej sztuki mięsa — mogą się one przypalać lub wysychać na wierzchu, pozostając zimne wewnątrz. Dużo efektywniejsze jest podgrzewanie małych kawałków.

Poziomy mocy i mieszanie
Niektóre rodzaje żywności można podgrzewać przy użyciu mocy 750 W, natomiast inne powinny być podgrzewane przy użyciu mocy 600 W, 450 W, a nawet 300 W. Szczegółowe informacje można znaleźć w tabeli. Zwykle lepszym rozwiązaniem jest podgrzewanie jedzenia przy użyciu niższego poziomu mocy, szczególnie gdy jedzenie jest delikatne, jest go dużo, lub podgrzewa się bardzo szybko (np. pasztet). Podczas podgrzewania jedzenia należy pamiętać o zamieszaniu lub obróceniu jedzenia na drugą stronę. Jeśli to możliwe, przed podaniem jedzenie należy zamieszać ponownie.
Należy zachować szczególną ostrożność w czasie podgrzewania płynów i odżywek dla dzieci. Aby uniknąć gwałtownego wrzenia i ewentualnego poparzenia, należy pamiętać o zamieszaniu jedzenia przed, w czasie i po zakończeniu podgrzewania. Podczas oczekiwania po podgrzaniu produkty te powinny pozostawać w kuchence mikrofalowej. Zaleca się włożenie do podgrzewanego płynu plastikowej łyżeczki lub szklanej pałeczki. Unikaj nadmiernego podgrzewania jedzenia (może to spowodować obniżenie jego wartości odżywczych).
Najlepiej ustawić krótszy czas podgrzewania i wydłużyć go w razie potrzeby.

Podgrzewanie i czas oczekiwania po podgrzaniu
Podczas podgrzewania danej potrawy po raz pierwszy warto zanotować czas na przyszłość.
Upewnij się zawsze, że jedzenie zostało równomiernie podgrzane.
Po podgrzaniu pozostaw jedzenie na krótki czas, aby jego temperatura mogła się wyrównać.
Jeśli w tabeli nie podano innych wartości, zalecany czas oczekiwania po podgrzaniu wynosi od 2 do 4 minut.
Należy zachować szczególną ostrożność w czasie podgrzewania płynów i odżywek dla dzieci. Zapoznaj się również z rozdziałem dotyczącym zasad bezpieczeństwa.

PODGRZEWANIE PŁYNÓW

W przypadku podgrzewania płynu należy zawsze odczekać co najmniej 20 sekund, aby jego temperatura mogła się wyrównać. W czasie podgrzewania jedzenie można w razie potrzeby zamieszać, natomiast po podgrzaniu należy o tym ZAWSZE pamiętać. Aby uniknąć gwałtownego wrzenia i ewentualnego poparzenia, należy włożyć do napojów plastikową łyżeczkę lub szklaną pałeczkę oraz zamieszać je przed, w trakcie i po zakończeniu podgrzewania.

PODGRZEWANIE ODŻYWEK DLA DZIECI

JEDZENIE DLA DZIECI: Wyłóż zawartość słoiczka na głęboki talerz ceramiczny. Przykryj plastikową pokrywką. Po podgrzaniu dokładnie wymieszaj! Przed podaniem odstaw na 2-3 minuty. Wymieszaj ponownie i sprawdź temperaturę. Zalecana temperatura: pomiędzy 30-40 °C.
MLEKO DLA DZIECI: Wlej mleko do sterylnej szklanej butelki. Podgrzewaj bez przykrycia. Nigdy nie podgrzewaj butelki z założonym smoczkiem, ponieważ w przypadku przegrzania może to spowodować jej eksplozję. Wstrząśnij przed odstawieniem, a następnie jeszcze raz przed podaniem dziecku! Zawsze sprawdzaj temperaturę jedzenia lub mleka dla dzieci przed ich podaniem. Zalecana temperatura: ok. 37 °C.
UWAGA: Aby zapobiec poparzeniu, należy szczególnie dokładnie sprawdzać temperaturę jedzenia dla dzieci przed jego podaniem.
Poziomy mocy i czas podgrzewania zostały podane w poniższej tabeli.

Podgrzewanie płynów i jedzenia

Poziomy mocy i czas podgrzewania zostały opisane w poniższej tabeli.

Potrawa	Porcja	Moc	Czas (min)	Czas oczekiwania (min.)	Instrukcje
Napoje (kawa, mleko, herbata lub woda o temperaturze pokojowej)	150 ml (1 filiżanka) 250 ml (1 kubek) 500 ml (2 kubek)	750 W	1½-2 2-2½ 4-4½	1-2	Wlej do ceramicznej filiżanki i podgrzewaj bez przykrycia. Umieść filiżankę 150 ml lub kubek 250 ml na środku tacy obrotowej. Dokładnie wymieszaj przed rozpoczęciem i po upływie czasu oczekiwania.

Potrawa	Porcja	Moc	Czas (min)	Czas oczekiwania (min.)	Instrukcje
Zupy (schłodzone)	250 g 450 g	750 W	3-3½ 4-4½	2-3	Wlej do głębokiego talerza ceramicznego. Przykryj plastikową pokrywką. Po podgrzaniu dokładnie wymieszaj. Wymieszaj ponownie przed podaniem.
Potrawy duszone (schłodzone)	350 g	600 W	5-6	2-3	Umieść potrawę na głębokim talerzu ceramicznym. Przykryj plastikową pokrywką. Zamieszaj od czasu do czasu podczas podgrzewania, a także przed odstawieniem i podaniem.
Makaron z sosem (schłodzony)	350 g	600 W	4-5	3	Połóż makaron (np. spaghetti) na płaskim talerzu ceramicznym. Przykryj kuchenną folią do kuchenek mikrofalowych. Przed podaniem zamieszaj.
Nadziewane pierożki z sosem (schłodzone)	350 g	600 W	4½-5½	3	Umieść nadziewane pierożki (np. ravioli, tortellini) na głębokim talerzu ceramicznym. Przykryj plastikową pokrywką. Zamieszaj od czasu do czasu podczas podgrzewania, a także przed odstawieniem i podaniem.
Danie na talerzu (schłodzone)	300 g 400 g	600 W	5-6 6-7	3	Umieść danie składające się z 2-3 schłodzonych składników na talerzu ceramicznym. Przykryj kuchenną folią do kuchenek mikrofalowych.
Gotowe dania mrożone	300 g 400 g	600 W	11½-12½ 13-14	4	Umieść gotowe danie mrożone (-18 °C) w naczyniu przeznaczonym do używania w kuchence mikrofalowej (-18 °C) i postaw je na tacy obrotowej. Nakłuj folię spożywczą lub przykrycie naczynia. Po zakończeniu podgrzewania odstaw potrawę na 4 minuty.

Podgrzewanie jedzenia i mleka dla dzieci

Poziomy mocy i czas podgrzewania zostały podane w poniższej tabeli.

Potrawa	Porcja	Moc	Czas	Czas oczekiwania (min.)	Instrukcje
Odżywki dla dzieci (warzywa + mięso)	190 g	600 W	30 sek.	2-3	Wyłóż jedzenie na głęboki talerz ceramiczny. Gotuj pod przykryciem. Po podgrzaniu zamieszaj. Odstaw na 2-3 minuty. Przed podaniem zamieszaj i ostrożnie sprawdź temperaturę.
Kaszka dla dzieci (zboża + mleko + owoce)	190 g	600 W	20 sek.	2-3	Wyłóż jedzenie na głęboki talerz ceramiczny. Gotuj pod przykryciem. Po podgrzaniu zamieszaj. Odstaw na 2-3 minuty. Przed podaniem zamieszaj i ostrożnie sprawdź temperaturę.
Mleko dla dzieci	100 ml 200 ml	300 W	30-40 s. 60-70 s.	2-3	Zamieszaj lub wstrząśnij i przelej do wysterylizowanej szklanej butelki. Postaw na środku tacy obrotowej. Gotuj bez przykrycia. Wstrząśnij i odstaw na co najmniej 3 minuty. Przed podaniem wstrząśnij i ostrożnie sprawdź temperaturę.

ROZMRAŻANIE

Kuchenki mikrofalowe nadają się doskonale do rozmrażania żywności. Umożliwiają one skuteczne rozmrożenie w krótkim czasie. Jest to niezwykle wygodne, np. w przypadku niespodziewanych gości.

Mrożony drób musi być całkowicie rozmrożony przed ugotowaniem. Usuń metalowe elementy i opakowanie, aby płyn powstały podczas rozmrażania mógł swobodnie ściekać.

Umieść zamrożone jedzenie na talerzu bez przykrycia. W połowie czasu rozmrażania obróć na drugą stronę i odlej płyn. Usuń podroby jak tylko będzie to możliwe.

Od czasu do czasu sprawdzaj jedzenie, aby upewnić się, czy nie jest ciepłe.

Jeśli małe lub cienkie części rozmrażanego jedzenia zaczynają się nagrzewać, można je osłonić podczas rozmrażania, owijając bardzo małymi kawałkami folii aluminiowej.

Jeśli zewnętrzna część drobiu zacznie się rozgrzewać, zatrzymaj rozmrażanie i odczekaj 20 minut przed kontynuowaniem.

Pozostaw ryby, mięso i drób jeszcze na jakiś czas w celu dokończenia rozmrażania. Czas oczekiwania przy pełnym rozmrożeniu może różnić się w zależności od ilości jedzenia. Szczegółowe informacje można znaleźć w poniższej tabeli.

Wskazówka: Cienkie kawałki jedzenia rozmrażają się lepiej niż grube, a mniejsza ilość może zostać rozmrożona w krótszym czasie. Pamiętaj o tym podczas zamrażania i rozmrażania jedzenia.

W celu rozmrożenia jedzenia zamrożonego w temperaturze około -18 do -20 °C należy kierować się wskazówkami zawartymi w tabeli obok.

Wszystkie rodzaje jedzenia należy rozmrażać przy użyciu poziomu mocy do rozmrażania (180 W).

Potrawa	Porcja	Czas (min)	Czas oczekiwania (min.)	Instrukcje
Mięso				
Mielona wołowina	500 g	10-12	5-20	Umieść mięso na płaskim talerzu ceramicznym. Osłoń cieńsze brzegi za pomocą folii aluminiowej. Obróć na drugą stronę po upływie połowy czasu rozmrażania!
Steki wieprzowe	250 g	7-8		
Drób				
Kawałki kurczaka	500 g (2 szt.)	12-14	15-40	Umieść na płaskim talerzu ceramicznym kawałki kurczaka skórką do dołu, a całego kurczaka piersiami do dołu. Osłoń cieńsze kawałki, takie jak skrzydełka i końce udek, za pomocą folii aluminiowej. Obróć na drugą stronę po upływie połowy czasu rozmrażania!
Cały kurczak	1000 g	25-28		
Ryby				
Filety rybne	250 g (2 szt.)	6-7	5-20	Umieść mrożone ryby na środku płaskiego talerza ceramicznego. Cieńsze końce podłóż pod grubsze części. Nałóż folię aluminiową na węższe końce. Obróć na drugą stronę po upływie połowy czasu rozmrażania!
	400 g (4 szt.)	11-13		
Owoce				
Jagody	250 g	6-7	5-10	Rozłóż owoce na płaskim, okrągłym, szklanym naczyniu (o dużej średnicy).
Pieczywo				
Bułki (każda ok. 50 g)	2 szt.	1½-2	5-10	Ułóż bułki w okręgu, a chleb poziomo na papierze kuchennym pośrodku tacy obrotowej. Obróć na drugą stronę po upływie połowy czasu rozmrażania!
	4 szt.	3-4		
Tosty/kanapki	250 g	4-5		
Chleb (mąka pszenna i żytnia)	500 g	8-10		

GRILL

Elementy grzejne grilla znajdują się we wnęce kuchenki, pod górną ścianką. Włącza się on tylko wtedy, gdy drzwiczki kuchenki są zamknięte, a taca się obraca. Obracanie się tacy umożliwia równomierne przypieczenie jedzenia. Wstępne podgrzanie grilla przez 2-3 minuty sprawi, że jedzenie upiecze się szybciej.

Przybory kuchenne używane podczas grillowania:
Powinny być wykonane z niepalnego materiału i mogą zawierać metalowe części. Nie można także używać przyborów wykonanych z plastiku, ponieważ mogą one ulec stopieniu.

Rodzaje jedzenia odpowiednie do grillowania:
Kotlety, kiełbaski, steki, hamburgery, plastry bekonu i baleronu, cienkie kawałki ryb, wszelkiego rodzaju kanapki i tosty z przybraniem.

Ważna Uwaga:
Przed uruchomieniem grilla, należy sprawdzić, czy element grzejny znajduje się w pozycji poziomej pod górną ścianką kuchenki, a nie w pozycji pionowej przy tylnej ściance. Należy pamiętać o umieszczeniu jedzenia na podwyższonym ruszcie, chyba że instrukcja zaleca inaczej.

MIKROFALE + GRILL

Ten tryb gotowania umożliwia połączenie opiekania jedzenia za pomocą grilla z szybkością gotowania za pomocą mikrofal. Działa on tylko, gdy drzwiczki kuchenki są zamknięte, a taca się obraca. Obracanie się tacy umożliwia równe przypieczenie potrawy.
Ten model został wyposażony w trzy tryby kombinowane:
600 W + grill, 450 W + grill i 300 W + grill.

Przybory kuchenne używane w trybie kombinowanym mikrofale + grill
Należy używać przyborów kuchennych umożliwiających przenikanie mikrofal. Przybory kuchenne powinny być niepalne. W trybie kombinowanym nie można używać przyborów zawierających elementy metalowe. Nie można także używać przyborów wykonanych z plastiku, ponieważ mogą one ulec stopieniu.

Żywność, którą można gotować w trybie mikrofale + grill:
Rodzaje jedzenia odpowiednie do gotowania w trybie kombinowanym to wszystkie rodzaje jedzenia, które wymagają podgrzania i przypieczenia (np. pieczony makaron), a także te wymagające krótkiego czasu gotowania w celu przypieczenia tylko górnej części. Tryb ten może być również używany do gotowania większych kawałków potraw, które powinny być z wierzchu przypieczone i chrupiące (np. kawałki kurczaka, które należy odwrócić na drugą stronę po upływie połowy czasu przyrządzania). Szczegółowe informacje można znaleźć w tabeli grillowania.

Ważna Uwaga:
Przed uruchomieniem trybu kombinacyjnego (mikrofale + grill), należy sprawdzić, czy element grzejny grilla znajduje się w pozycji poziomej pod górną ścianką kuchenki, a nie w pozycji pionowej przy tylnej ściance. Jedzenie powinno być umieszczone na podwyższonym ruszcie, chyba że instrukcja zaleca inaczej. W innych przypadkach jedzenie powinno być umieszczone bezpośrednio na tacy obrotowej. Zapoznaj się ze wskazówkami w tabeli obok.
Jeśli jedzenie ma zostać przypieczone z obu stron, należy po upływie połowy czasu przygotowania odwrócić je na drugą stronę.

Zasady przygotowywania potraw z grilla

Rozgrzej grzałkę, włączając na 2-3 minuty funkcję grillowania przed rozpoczęciem procesu grillowania.
Poziomy mocy i czas grillowania zostały opisane w poniższej tabeli.

Świeża żywność	Porcja	Tryb gotowania	1. strona — czas (min.)	2. strona — czas (min.)	Instrukcje
Tosty	4 szt. (4 x 25 g)	Tylko grill	4-6	3-4	Ułóż tosty obok siebie na ruszcie.
Bułki (upieczone)	2-4 sztuki	Tylko grill	2-3	1-2	Ułóż bułki spodnią stroną ku górze bezpośrednio na ruszcie tak, aby tworzyły okrąg.
Pomidory z grilla	250 g (2 szt.)	300 W + grill	4½-5½	-	Przetnij pomidory na połówki. Dopraw solą, pieprzem i posyp odrobiną sera. Ułóż w okręgu na płaskim, szklanym naczyniu żaroodpornym. Połóż potrawę na ruszcie.
Tost hawajski	2 szt. (300 g)	300 W + grill	5-7	-	Podpiecz najpierw kawałki chleba w tosterze. Ułóż tosty ze składnikami (szynka, ananas, plasterki sera) obok siebie na ruszcie. Po zakończeniu przyrządzania odstaw na 2-3 minuty.
Skrzydełka kurczaka (schłodzone)	400-500 g (6 szt.)	300 W + grill	11-13	9-11	Natrzyj schłodzone kawałki kurczaka, np. skrzydełka lub małe udka oliwą i przyprawami. Ułóż je w okrąg na ruszcie, kością do środka. Po zakończeniu grillowania odstaw na 2-3 minuty.
Cały kurczak	1200 g	450 W + grill	20-25	15-20	Natrzyj kurczaka oliwą i przyprawami i ułóż go piersią ku dołowi na szklanym naczyniu żaroodpornym odpowiedniej wielkości. Połóż naczynie na tacy obrotowej. Obróć po upływie pierwszego okresu. Po zakończeniu przyrządzania odstaw na 5 minut.
Pieczone ziemniaki	500 g	450 W + grill	8-10	-	Potnij ziemniaki na połówki i ułóż w okrąg na ruszcie, przeciętą częścią w kierunku grilla. Natrzyj miąższ warzywa oliwą i przyprawami. Po zakończeniu grillowania odstaw potrawę na 3 minuty.
Mrożony makaron	400 g	600 W + grill	13-15	3-4	Umieść mrożony makaron (temp. -18 °C), np. typu lasagne lub tortellini w szklanym naczyniu żaroodpornym odpowiedniej wielkości i postaw na tacy obrotowej.
Mrożona zapiekanka rybna	400 g	450 W + grill	20-22	3-4	Umieść mrożoną zapiekankę rybną (temp. -18 °C) w szklanym naczyniu żaroodpornym odpowiedniej wielkości i umieść ją na podstawie.
Mrożone minipizze	250 g (8 szt.)	300 W + grill	10-12	-	Ułóż mrożone minipizze (temp. -18 °C) lub małe zapiekanki w okrąg na ruszcie.
Mrożone ciasto	200-250 g (1-2 kawałki)	300 W + grill	3-5	-	Ułóż kawałki zamrożonego ciasta (temp. -18 °C) obok siebie na ruszcie. Po zakończeniu rozmrażania odstaw na 5 minut.

DODATKOWE WSKAZÓWKI

ROZTAPIANIE MASŁA
Włóż 50 g masła do niewielkiego, głębokiego szklanego naczynia. Przykryj plastikową pokrywką. Podgrzewaj przez 30-40 sekund przy użyciu mocy 750 W, aż do roztopienia masła.

ROZTAPIANIE CZEKOLADY
Włóż 100 g czekolady do niewielkiego, głębokiego szklanego naczynia. Podgrzewaj przez 3-5 minut przy użyciu mocy 450 W, aż do roztopienia. Podczas roztapiania zamieszaj raz lub dwa razy. Wyjmując, używaj rękawic ochronnych!

ROZTAPIANIE ZESTALONEGO MIODU
Włóż 20 g zestalonego miodu do niewielkiego, głębokiego szklanego naczynia. Podgrzewaj przez 20-30 sekund przy użyciu mocy 300 W, aż do roztopienia.

ROZTAPIANIE ŻELATYNY
Włóż żelatynę (10 g) na 5 minut do zimnej wody. Nasiąkniętą żelatynę przełóż do małej szklanej miseczki żaroodpornej. Roztapiaj przez 1 minutę przy użyciu mocy 300 W. Po roztopieniu zamieszaj.

PRZYGOTOWANIE POLEWY I LUKRU NA CIASTA
Zmieszaj lukier błyskawiczny (ok. 14 g), 40 g cukru i 250 ml zimnej wody. Gotuj bez przykrycia w szklanym naczyniu żaroodpornym przez 3½ do 4½ minuty przy użyciu mocy 750 W, aż polewa lub lukier staną się przezroczyste. Podczas gotowania zamieszaj dwukrotnie.

GOTOWANIE DŻEMU
Włóż 600 g owoców (np. zmiksowanych jagód) do odpowiedniej wielkości szklanej misy żaroodpornej z przykrywką. Dodaj 300 g cukru żelującego i dokładnie wymieszaj. Gotuj pod przykryciem przez 10-12 minut przy użyciu mocy 750 W. Podczas gotowania kilkakrotnie zamieszaj. Przełóż zawartość bezpośrednio do niewielkich, zakręcanych słoików na dżem. Postaw słoiki na wieczkach i pozostaw na 5 minut.

GOTOWANIE BUDYNIU
Zmieszaj proszek budyniowy z mlekiem (500 ml), przestrzegając instrukcji producenta i dokładnie wymieszaj. Użyj odpowiedniej wielkości szklanej misy żaroodpornej z przykrywką. Gotuj pod przykryciem przez 6½-7½ minuty przy użyciu mocy 750 W. Podczas gotowania kilkakrotnie zamieszaj.

PRZYPIEKANIE PLASTERKÓW MIGDAŁÓW
Rozsyp równo 30 g plasterków migdałów na średniej wielkości ceramicznym talerzu. Przypiekaj przez 3½-4½ minuty przy użyciu mocy 600 W; podczas przypiekania kilkakrotnie wymieszaj. Pozostaw na 2-3 minuty w kuchence. Wyjmując, używaj rękawic ochronnych!

CZYSZCZENIE KUCHENKI MIKROFALOWEJ

Wymienione poniżej części kuchenki należy czyścić regularnie w celu usunięcia tłuszczu i pozostałości jedzenia:

- Powierzchnie wewnętrzne i zewnętrzne
- Drzwiczki i uszczelnienia drzwiczek
- Taca obrotowa i pierścienie obrotowe

Uszczelki powinny być zawsze czyste, aby można było prawidłowo zamykać drzwiczki.

Nadmierne zabrudzenie kuchenki może spowodować uszkodzenia jej powierzchni i wpłynąć negatywnie na działanie urządzenia, a nawet stwarzać zagrożenie dla użytkownika.

1. Zewnętrzne powierzchnie należy czyścić za pomocą miękkiej szmatki zwilżonej ciepłą wodą z dodatkiem detergentu. Po umyciu spłukać i wysuszyć.
2. Zachlapania i plamy na wewnętrznych powierzchniach lub na pierścieniu obrotowym należy usuwać za pomocą szmatki namoczonej w wodzie z detergentem. Po umyciu spłukać i wysuszyć.
3. Aby ułatwić zmycie zaschniętych pozostałości jedzenia i usunąć nieprzyjemne zapachy, należy umieścić na tacy obrotowej szklankę rozcieńczonego soku cytrynowego i podgrzewać ją przez dziesięć minut przy użyciu maksymalnej mocy.
4. W razie potrzeby tacę można normalnie myć (także w zmywarce).

Nie wolno wlewać wody do otworów wentylacyjnych. **Nie wolno** używać produktów zawierających składniki ścierne i rozpuszczalników. Należy szczególnie uważać podczas czyszczenia uszczelnienia drzwiczek, by nie dopuścić do:

- gromadzenia się pozostałości jedzenia,
- uniemożliwienia przez pozostałości jedzenia prawidłowego zamykania drzwiczek.

Wnękę kuchenki należy wyczyścić za pomocą roztworu łagodnego detergentu po każdym użyciu. Aby uniknąć poparzenia, przed czyszczeniem należy zaczekać, aż kuchenka ostygnie.

PARAMETRY TECHNICZNE

Firma SAMSUNG dąży do nieustannego udoskonalania swoich produktów. Zarówno dane techniczne, jak i instrukcja użytkownika mogą w związku z tym ulec zmianie bez powiadomienia.
Zgodnie z przepisem 2/1984 (III.10) BKM-IpM. jako dystrybutor deklarujemy, że kuchenka GW71B firmy Samsung spełnia podane poniżej parametry techniczne.

Model	GW71B
Źródło zasilania	230 V ~ 50 Hz
Pobór mocy Mikrofale Grill Tryb kombinowany	 1100 W 950 W 2050 W
Moc wyjściowa	100 W / 750 W (IEC-705)
Częstotliwość robocza	2,450 MHz
Magnetron	OM75S(31)
Sposób chłodzenia	Wentylator elektryczny
Wymiary (szer. x wys. x głęb.) Obudowa Wnętrze kuchenki	 489 x 275 x 361 mm 330 x 199 x 309 mm
Objętość	20 litrów
Waga Netto	 ok. 11,5 kg
Emisja hałasu	42 dBA

Poland

Prawidłowe usuwanie produktu (zużyty sprzęt elektryczny i elektroniczny)

To oznaczenie umieszczone na produkcie, akcesoriach lub dokumentacji oznacza, że po zakończeniu eksploatacji nie należy tego produktu ani jego akcesoriów (np. ładowarki, zestawu słuchawkowego, przewodu USB) wyrzucać wraz ze zwykłymi odpadami gospodarstwa domowego. Aby uniknąć szkodliwego wpływu na środowisko naturalne i zdrowie ludzi wskutek niekontrolowanego usuwania odpadów, prosimy o oddzielenie tych przedmiotów od odpadów innego typu oraz o odpowiedzialny recykling i praktykowanie ponownego wykorzystania materiałów.

W celu uzyskania informacji na temat miejsca i sposobu bezpiecznego dla środowiska recyklingu tych przedmiotów, użytkownicy w gospodarstwach domowych powinni skontaktować się z punktem sprzedaży detalicznej, w którym dokonali zakupu produktu, lub z organem władz lokalnych.

Użytkownicy w firmach powinni skontaktować się ze swoim dostawcą i sprawdzić warunki umowy zakupu. Produktu ani jego akcesoriów nie należy usuwać razem z innymi odpadami komercyjnymi.

Energia

Kuchnia mikrofalowa SAMSUNG	GW71B
Znamionowy pobór mocy	1.1 kW
Sprawność	55.8 %
Stopień równomierności pieczenia	3.7
Norma : EN 60705	

SAMSUNG

ZAPYTANIA I KOMENTARZE

KRAJ	TELEFON	STRONA INTERNETOWA
AUSTRIA	0810-SAMSUNG (7267864,€ 0.07/Min)	www.samsung.com
CZECH	800-SAMSUNG (800-726786)	
HUNGARY	06-80-SAMSUNG (726-7864)	
ITALIA	800-SAMSUNG (726-7864)	
POLAND	0 801 1SAMSUNG (172678) 022-607-93-33	
SLOVAKIA	0800-SAMSUNG (726-7864)	
SWEDEN	0771-726-7864 (SAMSUNG)	
U.K	0330-SAMSUNG (7267864)	
EIRE	0818-717100	

Kod produktu: DE68-03816H-01